PAZINSKI PURAN



1

BATAK »À LA VILD«
2 batka, 3 dkg slanine, sol, masnoća, senf. — Meso posolite, obložite s komadićima slanine ili »špikajte«. Pecite na masnoći s malo vode da omekša. Soku dodajte na kraju žličicu senfa i prokuhajte. Servirati s valjušcima od kruha ili pire krumpirom.

2

PEČENJE
2 batka, sol, masnoća.
Meso posolite i polako pecite uz prelijevanje vlastitim sokom. Servirati sa mlincima ili krumpirom.

3

PAPRIKAŠ
2 batka, 2 glavice luka, sol, masnoća, rajčica, brašno, crvena paprika. — Propržite sitno kosan luk, dodajte isječeno meso, sol i pirjajte dok meso ne omekša. Dodajte rajčice, malo brašna i paprike (po želji vino) i prokuhajte.



VRSTA PROIZVODA

batak

PROIZVOĐAČ

PPK PAZIN